



食べる JAPAN セレクション 地域版 島根県大田市にて開催いたしました！

【食べる JAPAN セレクション@島根県大田市】
 「日時」：二〇二〇年九月三日
 「会場」：島根県大田市にある島根県立男女共同参画センターあすてらす
 「参加者」：島根県大田市の生産者
 「主催」：食べる JAPAN セレクション 企画実行委員会
 「共催」：国産株式会社、一般社団法人 ChefooDo
 「目的」：日本にある様々な美味しい食材とその食材を活かした素晴らしい商品を一流シェフが審査することで、日本全国に発信する。
 「審査員」：ChefooDo 会員の浅水屋巖さん、今井寿さん、岡田大介さん



【実施レポート】
 『国産品』を『ひとま』かけて美味しく楽しむことを企画コンセプトに、地域産品の付加価値向上・ブランド化を支援することを目的とした求評会・セレクション企画を開催しています。第一回は二〇二〇年一月に全国各地から商品を集め、弊社「築地キッチンスタジオ」にて審査会を行いました。第二回目となる今回は、地域版として島根県大田市に限定し、地域に眠る魅力的な商品発掘のための開催となりました。



今回のセレクションテーマは『ギフト』。コロナ禍で、ご自宅で食事をする機会が増えていく今だからこそ、『美味しいギフト』は喜ばれるものです。そのような観点からも、三名のシェフに審査していただき、交流会では生産者の方々にフィードバックする機会を設けました。
 大田市といえば、日本海で獲れた新鮮な魚。審査会でも海産物を中心に、お米やスイーツ、お酒まで、幅広い商品三〇品にエントリーいただきました。

おさかな進歩2020



水産庁にて開催された、「おさかな進歩二〇二〇」にパネリストとして中嶋貞治さんが登壇されました。中嶋さんは、「魚の国しあわせプロジェクト」の一環である、ファストフィッシュの審査員も務められています。
 「魚の国しあわせ」プロジェクトは水産物の消費拡大を目指した官民協働の取組であり、水産に関わりがある全ての方々がそれぞれ取り組んでいる力を結集して大きな動きとして推進しています。コロナ禍の昨今の情勢を踏まえ、改めて魚食普及をどのように推進すべきか議論すべく、シンポジウムが開催されました。中嶋さんはファストフィッシュについて講演された後、料理人の立場からポストコロナ時代の魚食普及の在り方についてパネルディスカッションで議論されました。
 当日のレポートにつきましては、水産庁ホームページに掲載される予定です。ご興味のある方はぜひ、ご覧ください。

第二四号 編集・発行 一般社団法人 ChefooDo 〒一〇四一〇〇四五 東京都中央区築地三十三番五 丸促築地ビル七階



【おさかな進歩二〇二〇】
 「日時」：二〇二〇年九月十一日（金）
 「場所」：水産庁中央会議室
 「主催」：魚の国しあわせプロジェクト（事務局：水産庁）
 「プロジェクト概要」：「魚の国しあわせ」プロジェクトは、国民の「魚離れ」を食い止め、周囲を海に囲まれ、多様な水産物に恵まれた日本に生活する幸せを、五つのコンセプト（味わう、感じる、楽しむ、暮らす・働く、出会う）により、国民の皆様が実感していただくため、生産者、水産関係団体、流通業者や行政等、水産物に関わる方々が一体となって、水産物の消費拡大を推進することを目的としたプロジェクト。
 「趣旨」：官民協働の魚食普及の取組の一環として実施している「魚の国しあわせプロジェクト」において定期的に開催するシンポジウム。



魚の魅力、有用性などを幅広い世代に理解してもらいつつ、昨今減少傾向にある魚の消費量に歯止めをかけるためには、何をすべきかについて各方面の有識者を招き、行政のみならず、学識経験者、流通、小売などの有識者の意見を総合し、消費者の行動に「変革」をもたらすためにはどうすべきかを幅広い視点で議論。
 「テーマ」：ポストコロナ時代に、魚食文化をどうつなぐか
 ・これまでの取組紹介
 ・魚食文化をつなぐ意義
 ・魚食普及のグッドプラクティス
 ・ポストコロナを想定した魚食普及の在り方
 「傍聴」：WEB形式にて実施
 「パネリスト」：ChefooDo 特別会員 中嶋貞治さん



～くまもと食の魅力発信事業～



審査会では、さつそく購入を希望される商品もあれば、少々辛口なコメントとなるものもあり、日々、様々な食材に触れているシェフならではの目線から、フィードバックが行われました。

審査会のあとは、出品された生産者のみなさまとの交流会です。審査員三名のシェフより総括と、「美味しい商品開発とは?」「これからのギフトとは?」「地域に期待すること」などの内容にて講話もいただきました。「美味しいものは、お店で食べなくても、自宅で食べても美味しい。場所が関係しているとは限らない。」「昨今の状況を考えると、今は、以前よりも、少し贅沢なギフトが喜ばれている傾向を感じている。外食の機会が減っているからこそ、美味しいギフトが必要。」「地域には、

ChefDoでは、世界からも注目される日本の食文化の継承や、地域ならではの食材・伝統的な食材を守るために、地域産業や自治体等と連携して取り組みを行っています。

その地域応援の一環として昨年度より、熊本の魅力的な食材を東京の皆様に向けていくお手伝いをさせていただいており、昨年度には、熊本の食材プロモーションとして、首都圏内でアンテナショップを展開したほか、ChefDo 副会長の田村隆さんが営む、つきぢ田村にて、熊本市長より直接熊本の食材を紹介いただき、特派員協会では不知火を使用したチーズケーキの提供を行いました。



今年度は、熊本市の「くまもと食の魅力発信事業」の一環として、熊本市東京事務所のプロモーション事業のお手伝いとして、東京都の三店舗のお店にて、熊本の食材を使用したレシピを考案いただき、期間限定のメニューとして提供いたします。使用する熊本食材は、熊本市の株式会社味咲さんより、なすとみかんを提供いただきました。

今回の熊本食材を使用したレシピをメニューとして提供していただくお店は、「南国酒家 原宿本店」、「ストリングス表参道 バール & グリル ダンボ」、「un cafe」の三店舗になります。



△審査員
左から、浅水屋敷さん、今井寿さん、岡田大介さん

まだまだ知らない素晴らしい食材や商品がある。しかし、情報がこちら（料理人）のもとへ届かないため、使用できないのは残念である。もっともっと、情報を広めアピールをしてほしい。」「シャイな生産者さんが多いように感じる。そのため、素晴らしい商品でも埋もれてしまっている可能性がある。改善するために、ぜひ、料理人などを活用してほしい。」

このようなお話がありました。今後の商品開発のヒントとなる要素もたくさんあり、生産者のみなさまには有益な情報だったのでないでしょうか。



審査会・交流会の前後では、時間の許す限り、実際の製造現場等も見学に行きました。商品だけでなく、産地にも実際に伺い、お話を聞いたことで、生産者さんの思いや苦労などを感じることができました。その思いを受けて、作り手である料理人のみなさんは、より美味しくいただくためのレシピを考案し、料理として形作りお客様（食べ手）のもとへと届きます。この熱い想いの連鎖が、より一層美味しいものを作る源となるのではないのでしょうか。

今後も、日本全国各地で「食べる JAPAN セレクション」の開催を予定しております。ご興味のある方は、お気軽に ChefDo 事務局までお問い合わせください。

【南国酒家 原宿本店】
一九六一年創業の中国料理レストランで、四季折々の旬の食材を使用した「日本の、美味しい中国料理」をテーマとしたお店。
東京都渋谷区神宮前六三・五三コープオリンピア内



《メニュー》
熊本なす、長崎県産天然鯛の薄衣揚げ
熊本みかんの油淋ソース仕立て



《メニュー》
豊洲市場より本日鮮魚アンチョビとブラックオリーブのソース熊本なすのロースト

【un cafe】
アンカフェはフレンチベールのフュージョン料理で人気のカフェレストランです。
東京都渋谷区神宮前五三・六七 コスモス青山ビルB 2F

《メニュー》
熊本みかんとヨーグルトのムース



その他にも今年度のプロモーションとして、コロナウイルスの感染拡大防止にも配慮した、リモートを使用したプロモーションイベントを検討しております。是非、ご参加ください。

Omosan STREET



さらに、今回の内容が、雑誌「Omosan STREET」にて掲載されます。
「Omosan STREET」は、表参道エリアという街そのものをメディアとした雑誌で、表参道の、シーズナルファッション、旬のグルメ、そして地元根付いた編集部が取材してきた、ここならではの情報を発信していますので、ぜひチェックしてみてください。